Forno Elétrico

TECNO

Modelo TO72EXDA2

- Multi-Função
- Painel Eletrônico
- Controles Digitais
- Grill

Manual de Instruções

Instruções e Recomendações para Instalação, Utilização e Manutenção do Forno Elétrico

AGRADECIMENTOS,

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca TECNO. Esperamos que você utilize todos os seus benefícios e vantagens. Porém, antes de utiliza-lo pela primeira vez, pedimos que leia atentamente este Manual de Instruções.

Mantenha-o sempre em lugar seguro e de fácil acesso para futura referência. Assegure-se que outras pessoas de sua família que utilizem o forno tenham também acesso a este Manual e tenham conhecimento de todas as instruções que ele contém.

Boa leitura.

LOFRA Sud America Ltda.

AVISO:

Quando utilizado pela primeira vez, todo o forno elétrico poderá emitir odores desagradáveis. Isso deve-se a agentes de colagem e de fixação utilizados nos painéis de isolamento dentro do forno. Isso é perfeitamente normal e, caso ocorra, espere até que odor desapareça antes de colocar algum alimento dentro do forno.

CUIDADOS:

- O forno e suas partes internas tornam-se muito quentes durante sua utilização.
- Cuidado extremo deve ser tomado para evitar-se tocar nas resistências elétricas no interior do forno.
- Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do produto durante sua utilização.
- Este forno pode ser utilizado por crianças maiores e por pessoas com reduzida capacidade mental ou sensorial ou ainda por pessoas sem experiência ou conhecimento prévio de sua utilização contanto que estejam supervisionadas ou que lhes tenham sido dadas instruções de utilização do forno e lhes tenham sido explicadas os perigos de utilização envolvidos. Crianças não devem brincar com o produto. Crianças não devem limpar o produto sem que estejam supervisionadas por um adulto.
- Assegure-se que o forno esteja desconectado da rede elétrica antes de substituir sua lâmpada.

DICAS DE SEGURANÇA:

- Não utilize o forno estando de pés descalços. Não o utilize também estando com suas mãos ou pés molhados ou úmidos.
- Procure não abrir a porta do forno durante o processo de cocção.
- Este produto deve ser instalado e colocado em funcionamento inicial por um técnico especializado. O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por danos eventuais que venham a ser causados por uma colocação ou instalação defeituosa feita por pessoas não autorizadas.
- Nunca apoie pesos ou alimentos sobre a porta aberta do forno pois a mesma poderá ficar desequilibrada e, até mesmo, quebrar.
- Algumas partes internas do forno poderão manter o calor por longos períodos. Por favor espere até que essas partes esfriem antes de tocá-las diretamente ou limpá-las.
- Se não for utilizar o seu forno por um período de tempo longo, sugerimos que desconecte-o da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver ou aparentar estar danificado ou amassado, recomendamos sua imediata substituição por cabo original de fábrica através de um Serviço Autorizado TECNO. Lembre-se que cabos danificados podem vir a causar choques elétricos.
- Qualquer excesso de gordura ou de resíduos de alimentos deve ser retirado do forno antes de começar-se o processo de limpeza regular do produto. Recomendamos que limpezas sejam feitas regularmente no interior do seu forno para evitar, justamente, esses excessos ou acúmulos de resíduos.
- Equipamentos de limpeza a vapor não devem ser utilizados na limpeza de seu forno.

ÍNDICE

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, oferece informações de fundamental importância para sua instalação, limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fornos **TECNO**, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.

 Este equipamento foi projetado somente para uso DOMÉSTICO.

 IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissionais habilitados de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A TECNO exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada **TECNO**, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais TECNO. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado TECNO.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.
- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox (quando houver). Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor ou retirando o plugue da tomada. Isso deve se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secados completamente com pano macio ou na lava-louças.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos vapores resultantes do primeiro aquecimento.
- Remova a bandeja esmaltada do forno quando não utilizar a função grill.

Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto, que crianças e/ou pessoas não habilitadas não permaneçam próximas do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos eletro/eletrônicos do forno.

⚠ **Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximo do mesmo quando em funcionamento ou desligado, porém ainda quente.**

⚠ **Não se deve apoiar ou encostar recipiente e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.**

⚠ **Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.**

⚠ **Quando o forno não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estão na posição zero.**

⚠ **Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno quando o mesmo estiver em funcionamento, NUNCA coloque recipientes metálicos, inclusive as bandejas esmaltadas fornecidas como acessórios, diretamente sobre o fundo do forno. NUNCA revista o interior do forno com folhas de alumínio.**

Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno diretamente no meio-ambiente. Use sempre contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

CARACTERISTICAS E DIMENSÕES

<table>
<tr><th colspan="3">Forno Elétrico TECNO Modelo TO72EXDA2</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Dimensões Internas do Nicho de Embutimento</td><td>Largura (mm)</td><td>580</td></tr>
<tr><td>Altura (mm)</td><td>600</td></tr>
<tr><td>Profundidade (mm)</td><td>510 + 50 = 560</td></tr>
<tr><td>Abertura para arrefecimento no fundo do nicho de instalação (mm)</td><td>100 (A) x 250 (L)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Dimensões do Produto</td><td>Largura (mm)</td><td>595</td></tr>
<tr><td>Altura (mm)</td><td>595</td></tr>
<tr><td>Profundidade (mm)</td><td>575</td></tr>
<tr><td>Volume (litros)</td><td>72</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Acessórios</td><td>Prateleira simples</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Bandeja Esmaltada Profunda para pães e confeitos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Bandeja Esmaltada</td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Componentes elétricos</td><td>Grill (kW)</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Resistência superior (kW)</td><td>0,95</td></tr>
<tr><td>Resistência inferior (kW)</td><td>1,1</td></tr>
<tr><td>Resistência circular (kW)</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Lâmpada (W)</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Ventilador Tangencial (W)</td><td>23</td></tr>
<tr><td>Ventilador de Convecção (W)</td><td>33</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ajuste de Temperatura (°C)</td><td>50 - 250</td></tr>
<tr><td colspan="2">Número de Funções</td><td>8</td></tr>
</table>

1. INSTALAÇÃO

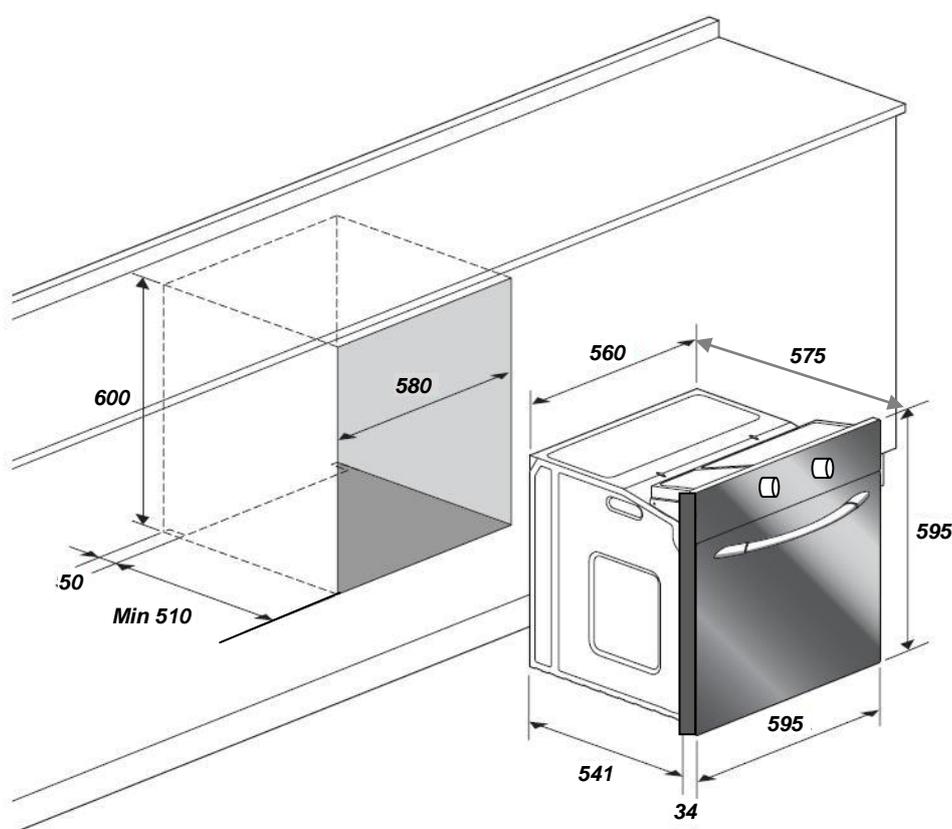
⚠ ADVERTÊNCIA

Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são equivalentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho (220V/60 Hz).

Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções (página 9).

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO:

O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

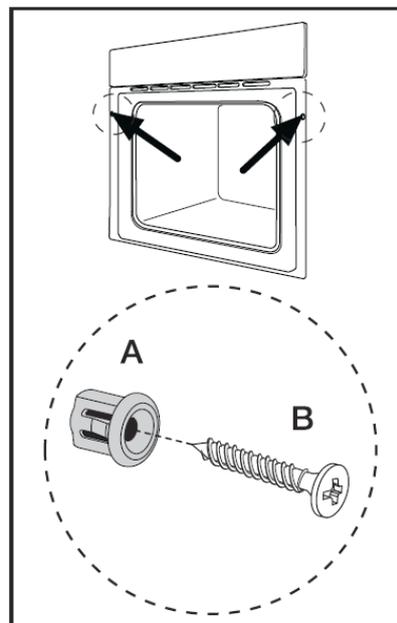
⚠ **Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.**

Medidas em mm. Imagem meramente ilustrativa.

1.2 - FIXANDO O FORNO NO GABINETE DE COZINHA:

Coloque o forno no seu respectivo espaço no móvel de cozinha. Ele pode ser colocado num nível mais abaixo ou mais acima conforme sua preferência. Depois de colocado exatamente no local e na posição definitivos, fixe-o na posição correta através de sua moldura, utilizando os dois parafusos e os dois espaçadores de fixação (fornecidos). Para localizar os furos de fixação da moldura, abra a porta do forno. Os furos estarão localizados nas laterais superiores da moldura de fixação conforme desenho abaixo. Observe todas as medidas e distanciamentos recomendados ao escolher a posição e ao fixar definitivamente o seu forno no móvel de cozinha.

1 - Coloque o forno em seu nicho no móvel de cozinha, certificando-se que o mesmo é adequado e todas as medidas e distanciamentos recomendados estão sendo observados.

2 - Abra a porta do forno e verifique a localização dos dois furos de fixação na moldura do forno.

3 - Fixe o forno no móvel usando os dois Espaçadores “A” que se encaixam na moldura e, em seguida, aparafusando o forno com os parafusos “B”.

⚠ IMPORTANTE:

- Para que o seu forno funcione perfeitamente, é necessário que as paredes do móvel de cozinha onde ele foi fixado sejam adequadas. Os painéis laterais desse móvel devem ser fabricados em materiais que seja resiste ao calor. Assegure-se que os adesivos dos painéis laminados ou dos compensados de madeira utilizados suportem temperaturas de até 120°C. Plásticos ou adesivos que não possam suportar tal temperatura acabarão por se derreter e/ou deformar o móvel.
- Antes de se inserir o forno em seu nicho, deve se ter certeza que todas as suas partes elétricas estejam devidamente isoladas e protegidas. Assegure-se também que exista uma ventilação adequada em torno do forno para garantir uma perfeita dissipação do calor. Em toda a sua parte traseira deverá haver um espaçamento mínimo de 45mm em relação à parede, da cozinha ou do móvel onde esteja instalado.

⚠ ATENÇÃO:

Ao desembalar o seu forno, verifique que essa operação tenha sido feita sem causar danos. Se tiver alguma dúvida a respeito, não o instale e não o utilize, entrando em contato com o SAC – TECNO. Mantenha os materiais de embalagem, especialmente sacos plásticos e grampos metálicos fora do alcance de crianças.

2 - INSTALAÇÃO ELÉTRICA:

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o forno. Essas partes devem estar posicionadas de tal forma a não entrar em contato com partes do forno que superem 50ºC acima da temperatura ambiente. Recomenda-se usar um disjuntor elétrico específico para este forno de no mínimo 15A, que seja de fácil acesso (próximo ao forno) e que esteja em concordância com as normas vigentes. O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro, considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

Conector elétrico de 15A

Cabo de alimentação do forno

 <u>NÃO</u> utilizar <u>PLUGUE</u> tomada neste aparelho, somente o conector elétrico.

Modelo	Potência (kW) máxima	Corrente Elétrica (A) máxima	Número de		Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
			Fases	Disjuntores		
TO72EXDA2	2,88	14	2	2	15	entre 2,5 e 10,0
			1	1		

A **TECNO** declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela não-observância destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.

 ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a observância a esta norma é obrigatória.

IMPORTANTE: Não subdimensionar a rede de alimentação e o disjuntor de proteção do forno (verificar tabela).

Todos os modelos de fornos TECNO estão disponíveis somente na tensão 220V.

ADVERTÊNCIA

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora. Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais TECNO.
Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

3 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. A base da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto. No caso de pequenas sujeiras mais resistentes, experimente começar a limpeza de maneira mais suave, repetindo a operação dessa maneira por número de vezes antes de recorrer a métodos mais severos de limpeza. Quanto mais frequente for a limpeza, menor será a dificuldade para realiza-la corretamente.

⚠ A água corrente, além do cloro, contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção, para elimina-la será necessário a repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual (página 10).

⚠ A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores meios para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio. Depois, basta enxagüar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. A secagem é muito importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e sua aplicação constante, remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique saponáceo **líquido**, usando um pano macio para aplicá-lo na superfície inox. Faça-o da maneira mais suave possível, utilizando movimentos longos e uniformes, no sentido do acabamento escovado.

Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas. A limpeza dos componentes do forno será facilitada se efetuada com a cavidade ainda morna.

Vidros (porta do forno)

Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados. Limpe o forno após a utilização, deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subseqüente.

⚠ **ATENÇÃO: Não utilize produtos abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que os mesmos podem arranhar sua superfície, o que, por sua vez, pode resultar em quebra do vidro.**

4 – UTILIZANDO O FORNO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fornos **TECNO.**

Multifunções

Os fornos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (estático ou convecção natural), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.

Funcionamento estático

O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando-se de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento.
O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento, podendo ser ajustado conforme tabela de descrição das funções da páginas 12.
Durante o processo de cozimento não recomenda-se abrir a porta do forno, somente quando indispensável e mais breve possível. Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

Funcionamento ventilado

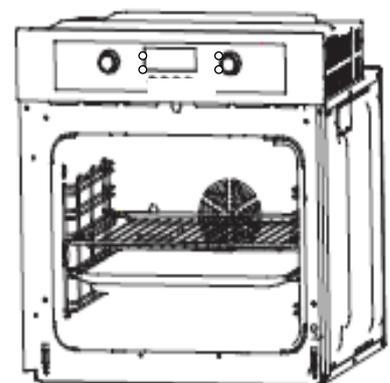
O ar é aquecido por resistências e distribuido pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido.
Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) em ambientes com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C).
Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas, podendo ser ajustado conforme páginas 13 e 14.
Esta função, quando utilizada a resistência circular de convecção, é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores e odores.

 ATENÇÃO

Correta colocação das prateleiras e bandejas:

1 - Para certificar-se que as prateleiras corrediças deslizem adequadamente, assegure-se que tenham sido colocadas corretamente no interior do forno. A colocação correta garantirá que, durante o deslizamento das prateleiras, pedaços ou porções de alimentos quentes não sejam derramados. Deslize as prateleiras sempre com extremo cuidado e com movimentos suaves.

2 – Ao colocar as bandejas sobre as guias corrediças, **assegure-se que os pinos frontais das guias sejam inseridos através dos orifícios ovalados das bandejas.**

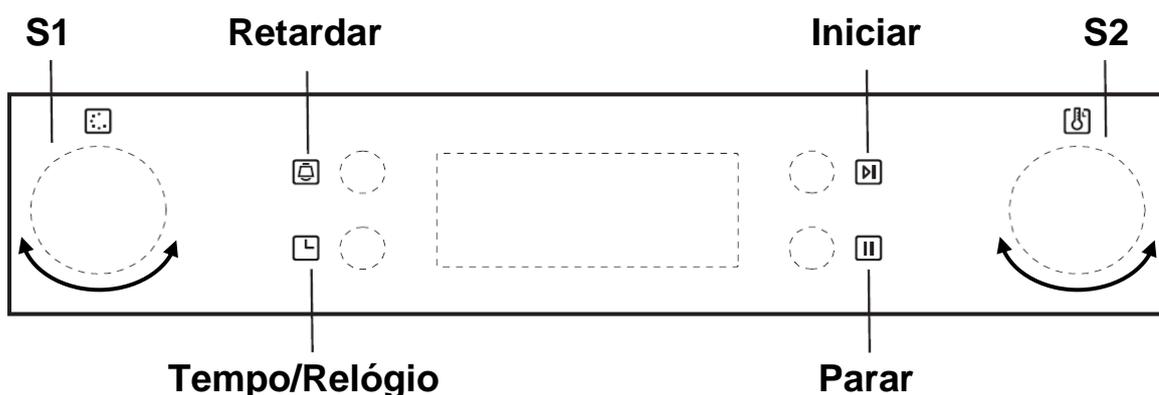
FRENTE DAS BANDEJAS

⚠ **ATENÇÃO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.**

⚠ **ATENÇÃO: Todo o controle das funções de operação do produto é feito através da placa eletrônica do painel de controle que deve ser monitorado durante a operação. Este produto não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou por meio separado de controle remoto.**

5 - FUNÇÕES

ÍCONE	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO
	Lâmpada do forno: permite ao usuário observar o progresso de cocção sem que tenha que abrir a porta.
	Descongelamento: Ventilado. A circulação de ar à temperatura ambiente no interior do forno permite um descongelamento mais rápido de alimentos e pratos prontos congelados sem que qualquer fonte de calor seja utilizada. É uma maneira suave, mas efetiva, de acelerar-se o tempo de descongelamento de pratos prontos ou de produtos com recheio cremoso.
	Calor Inferior: Estático. Uma resistência embutida na base do forno permite um calor mais concentrado a partir de baixo, sem, contanto, escurecer os alimentos. Esta função é ideal para pratos que necessitem uma cocção mais lenta como cozidos, lasanhas e pizzas, quando uma borda inferior crocante é desejada. A temperatura de cozimento pode ser ajustada entre 60 e 120°C. A temperatura padrão é de 60°C.
	Cozimento convencional: Estático. As resistências, inferior e superior, funcionam ao mesmo tempo. O forno necessita ser pré-aquecido a uma temperatura desejada. É a cocção ideal para itens únicos, tais como bolos grandes. Os melhores resultados serão atingidos colocando-se o prato no centro do forno, podendo as temperaturas ser ajustadas entre 50 e 250°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 220°C.
	Cozimento convencional com ventilação: A combinação da ventilação forçada simultaneamente com o calor de ambas as resistências permite uma penetração mais uniforme do calor, poupando entre 30 e 40% de energia elétrica. Os pratos ficarão dourados por fora e suculentos no seu interior. Esta função é indicada para grelhar ou assar pedaços grandes de carne a temperaturas altas. A temperatura poderá ser ajustada entre 50 e 250°C. A temperatura padrão nesta função é de 220°C.
	Grill duplo (Maxi Grill): O Grill infravermelho e a resistência superior funcionam simultaneamente. Ideal para churrascos feitos em seu forno. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e a temperatura padrão é de 210°C.
	Grill duplo (Maxi Grill) com ventilação: O Grill infravermelho e a resistência superior funcionam simultaneamente junto com a ventilação forçada. Ideal para churrascos ainda mais rápidos. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e, nesta função, a temperatura padrão é de 210°C.
	Convecção (Turbo Forno): Ventilado. A resistência elétrica circular ao redor do ventilador permite uma fonte de calor adicional para a cocção por convecção. Nesse tipo de cocção, o ventilador funcionará automaticamente, permitindo uma distribuição uniforme de calor. A temperatura do forno poderá ser ajustada entre 50 e 240°C e a temperatura padrão é de 180°C.
	Grill radiante: só o Grill infravermelho funcionará. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e a temperatura padrão será de 210°C.

6 - PAINEL DE COMANDO – DESCRIÇÃO E INSTRUÇÕES

6.1 - DESCRIÇÃO:

6.2 - INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO:

6.2.1 – Ajuste do Relógio

Depois de conectar o forno na rede elétrica de sua residência, os símbolos 0:00 ficarão visíveis no *display*.

A - Pressione " [Tempo/Relógio] ", o dígito da hora ficará intermitente.
B - Gire o seletor " **S2** " para ajustar a hora desejada. O *display* indicará de 0 – 23.
C - Pressione " [Tempo/Relógio] ", os dígitos dos minutos ficarão intermitentes.
D - Gire o seletor " **S2** " para ajustar os minutos. O *display* indicará de 0 – 59.
E - Pressione " [Tempo/Relógio] " para concluir o ajuste do relógio. O separador " **:** " ficará Intermitente no *display*.
Observação: O relógio do forno é de 24 horas. Se o relógio não for ajustado, o forno não funcionará e " **0:00** " será mostrado no *display*.

6.2.2 – Ajuste de Funções

A - Gire o seletor " **S1** " para escolher a função de cocção desejada. O ícone dessa função ficará iluminado.
B - Gire o seletor " **S2** " para ajustar a temperatura de cocção desejada.
C - Pressione " [Iniciar] " para confirmar o início da operação de cocção. O *display* mostrará a temperatura de cocção escolhida em °C.
D - Se desejar, o passo **B** acima (ajuste de temperatura) poderá ser ignorado.
Pressione " [Iniciar] " para confirmar o início da operação de cocção. A temperatura padrão de cada função será então mostrada no *display*.
Observações:

➡ Os ajustes de tempo serão mostrados no display da seguinte forma:
>>> 0 – 30 min: de minuto a minuto.
>>> 30 min – 9:00 horas: de 5 em 5 minutos.

➡ Os ajustes de temperatura serão mostrados em intervalos de 5°C. No caso da função Grill, o intervalo será de 30°C.

➡ Para um novo ajuste de tempo após o início da cocção, gire o seletor " **S1** ", pressionando em seguida " [Iniciar] " para recomeçar a cocção com o novo ajuste de tempo escolhido. Caso " [Iniciar] " não seja pressionado em 3 segundos, o forno continuará a cocção mas voltando ao ajuste de tempo anterior.

➡ Para um novo ajuste de temperatura após o início da cocção, gire o seletor " S2 ". A nova seleção de temperatura ficará iluminada. Pressione " " imediatamente para recomeçar a cocção com o novo ajuste de temperatura escolhido. Caso " " não seja pressionado em 3 segundos, o forno continuará a cocção mas voltando ao ajuste de temperatura anterior.

6.2.3 – Acendimento da lâmpada do forno

A - Gire o seletor " **S1** " para escolher a função desejada. O ícone dessa função ficará iluminado.

B - Pressione " " para começar a cocção. O ícone " " se acenderá e " **0:00** " será mostrado no *display*.

6.2.4 – A função Consulta da Hora presente

Durante o processo de cocção, você poderá utilizar a função Consulta da Hora presente. Depois de 3 segundos, o forno voltará a sua operação normal.

A - Durante o processo de cocção, pressione " " para verificar a hora presente.

B - Se o relógio foi ajustado, pressione " " para verificar a hora presente.

6.2.5 – A função Bloqueio dos Comandos (precaução contra crianças)

A - Para bloquear: pressione " " e " " simultaneamente por cerca de 3 segundos. Soará um longo bipe indicando que os comandos estão bloqueados e o ícone " " se iluminará.

B - Para desbloquear: pressione " " e " " simultaneamente por cerca de 3 Segundos. Soará um longo bipe indicando que os comandos estão desbloqueados e o ícone " " se apagará.

C - Alternativamente, durante a operação normal de cocção, você poderá optar a qualquer momento por interromper essa operação. Para tanto, basta pressionar rapidamente a tecla " ". Para voltar à operação normal, basta pressionar levemente a tecla " ".

6.2.6 – A função Retardar

Este forno pode retardar o início da operação de cocção de 1 minuto até 9 horas. Funciona somente com o forno em modo de espera e com o relógio em funcionamento.

A - Pressione a tecla da função retardar "" .

B - Gire o seletor " **S2** " para escolher a hora desejada para início de funcionamento.

C - Pressione novamente a tecla da função retardar "" .

D - Gire o seletor " **S2** " para escolher o minuto desejado para funcionamento.

E - Pressione a tecla Iniciar " " para confirmar essa opção de cocção.

Nota: Depois do ajuste do tempo, a campainha do forno soará 10 vezes, o ícone " " desaparecerá do painel para lembrar-lhe de começar a cocção. Você poderá cancelar a função Retardar a qualquer momento somente pressionando a tecla " ".

6.2.7 – As funções Iniciar / Pausar / Cancelar

A - Se o tempo de cocção já tiver sido ajustado, pressione “ “ para iniciar a cocção. Se a cocção estiver pausada, pressione “ “ para recomeça-la.

B - Durante o processo de cocção, pressione “ “ se desejar pausa-lo ou, pressione “ “ duas vezes se desejar cancela-lo.

6.2.8 – A função Economia de Energia

A - Quando estiver utilizando a função Retardar, pressione “ “ por 3 segundos e o *display* se apagará e o forno estará pronto para economizar energia.

B - Se nenhum novo comando ocorrer, dentro de 10 minutos o *display* se apagará e o forno entrará em modo de economia de energia.

C - Após o modo de economia de energia iniciar-se, o mesmo será interrompido sempre que uma tecla for pressionada ou um seletor for acionado.

6.2.9 – Observações

A - A lâmpada interna estará ligada em todas as funções de operação do forno.

B - O bipe soará uma vez assim que um dos seletores for acionado.

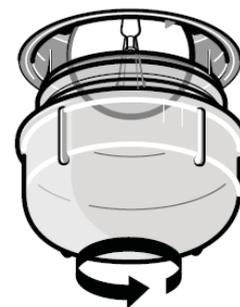
C - Se o programa de cocção for ajustado mas a tecla Iniciar “ “ não for pressionada por cerca de 5 minutos, a hora corrente será mostrada no *display* e o ajuste de programação de cocção feito será cancelado.

D - O som do bipe indica que a tecla ou seletor foi efetivamente acionado. Se não houver o bipe correspondente à ação, considere-a como não completada.

E - O bipe soará 5 vezes para indicar que a cocção programa se encerrou.

7 – SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada utilizada no forno é uma lâmpada especial com grande resistência à alta temperatura (220-240V/60Hz).
Para sua substituição, proceda como recomendado:

- Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
- Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
- Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.

8 – DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta pode ser facilmente desmontada como se indica a seguir:

- Abra totalmente a porta;
- Levante totalmente as duas travas indicadas na fig. 1 e coloque-as na posição aberta (fig. 1A);

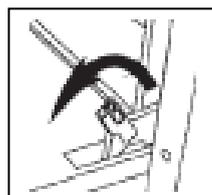



Figura 1A, para a posição Aberta

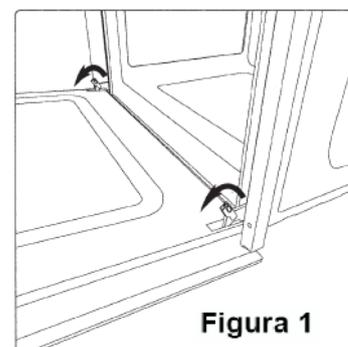



Figura 1

- Com um movimento de fechar a porta, feche-a até que a mesma encoste nas travas que foram previamente levantadas, conforme mostrado na fig. 2;
- Levante a porta levemente para cima e puxe-a para fora, extraindo as dobradiças de seus receptáculos.

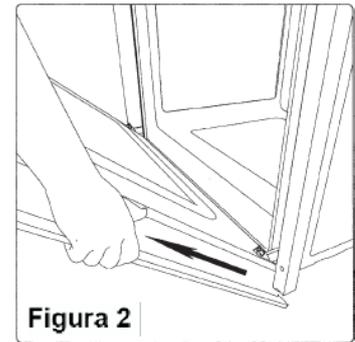
Figura 2

- Coloque a porta do forno deitada sobre seu vidro externo em uma superfície plana, tomando o cuidado de protege-la adequadamente com um pano para que não sofra riscos ou arranhões.
- Levante cuidadosamente o vidro nos 2 pontos indicados por setas na fig. 3, levante o vidro interno e remova-o para limpeza.
- Após a limpeza com um detergente neutro sem o uso de esponjas abrasivas, verifique que o vidro esteja perfeitamente seco antes de recoloca-lo em sua posição original na estrutura da porta do forno certificando-se que os 2 grampos do vidro da porta encaixam-se perfeitamente nos dois fechos fixos na estrutura da porta.
- Pressione levemente o vidro da porta nos mesmos pontos indicados por setas na fig. 3 e certifique-se que o vidro esteja bem afixado em sua posição original na estrutura da porta do forno.

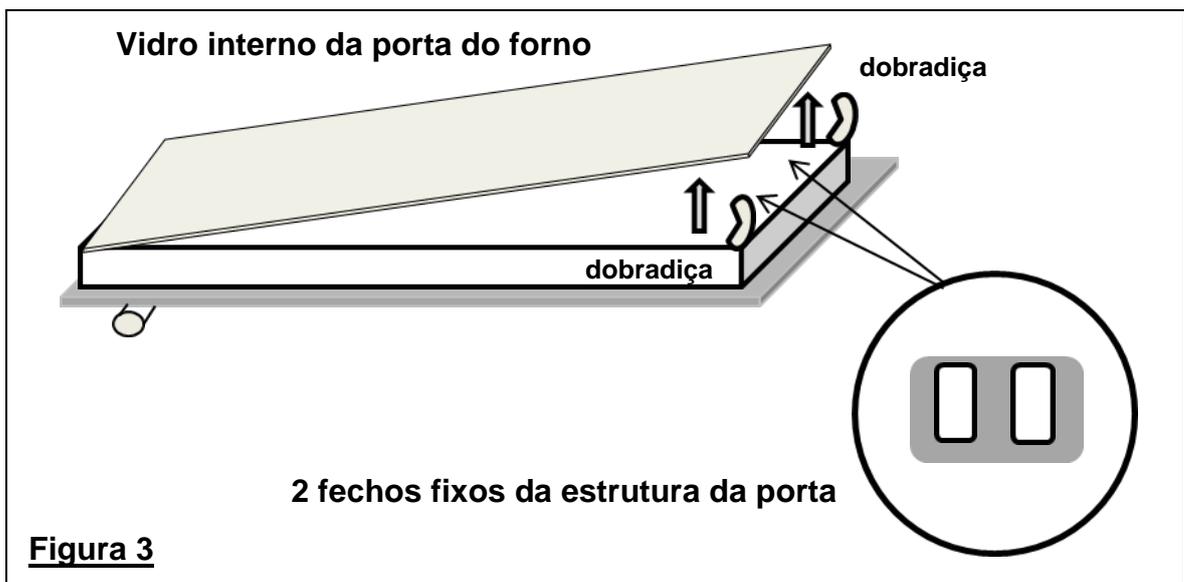
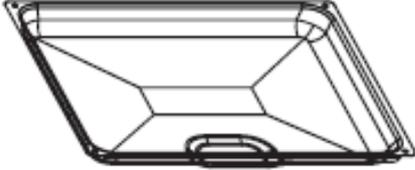
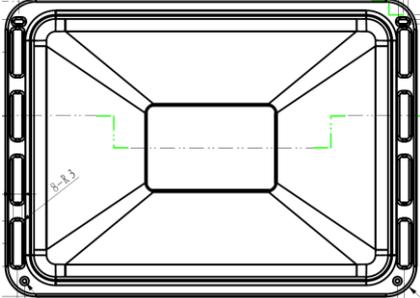
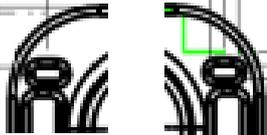
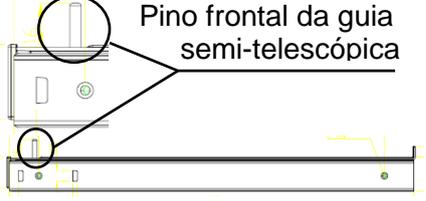
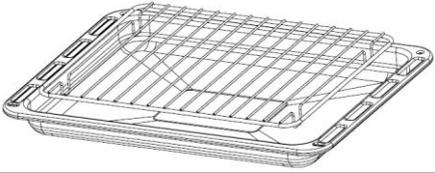
Figura 3

- **Para tornar a montar a porta, recoloque o vidro em sua posição original, insira as dobradiças nos seus receptáculos e, em seguida, coloque novamente as duas travas na posição fechada (fig. 4).**

Figura 4, para a posição Fechada.

8 – ACESSÓRIOS

8.1 - Prateleiras: para grelhar e assar. Utilize-as sempre em conjunto com a bandeja de coleta de gordura.	
8.2 - Trilhos deslizantes: situados nas duas laterais do forno. Podem ser removidos para uma correta limpeza das paredes laterais do forno.	
8.3 - Bandeja esmaltada de coleta de gordura. Utilizada nos assados e grelhados em conjunto com as prateleiras evita com que excessos de gordura sejam depositados no forno, facilitando assim sua limpeza e conservação.	
8.4 - Bandeja esmaltada com 45mm de extra profundidade para assar pães, confeitos e, em conjunto com a grelha específica (ítem 8.6, abaixo), perfeita para assados com carnes. **OBSERVAÇÃO:** Coloque as bandejas sempre com seus orifícios ovalados voltados para a frente do forno e sempre insira os pinos frontais das guias semi-telescópicas através desses orifícios ovalados e NUNCA através dos orifícios redondos.	
8.5 – Guias semi-telescópicas: permitem maior facilidade e segurança no manuseio de alimentos no seu forno.	Pino frontal da guia semi-telescópica
8.6 – Grelha para assar. Específica para utilização conjunta com a bandeja esmaltada com 45mm de extra profundidade (ítem 8.4, acima).	

9 - CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano):

A **TECNO** garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data da emissão de sua nota fiscal de venda, tendo como base o comprovante de recebimento do produto constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias):

Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ao consumidor tendo como base o comprovante de recebimento do produto constante na nota fiscal.

São condições desta garantia:

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO**.

2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.

3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado **TECNO**. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrer, isolada ou conjuntamente, qualquer uma das situações a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado **TECNO**.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor. Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A **TECNO** Eletrodomésticos Ltda. reserva para si o direito de modificar os produtos (características e/ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma dúvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO.** Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Importado e Distribuído por:

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais, PR – BRASIL
Cep: 83325 – 040
www.lofra.com.br

Julho/2013